

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolci di noci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Basilicata](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I dolci di noci sono una specialità culinaria della zona di Trecchina e Maratea. Preparati in modo artigianale, uniscono al dolce dello zucchero il gusto un po' amarognolo delle noci.

INGREDIENTI

GHERIGLI DI NOCI 500 gr

ZUCCHERO 400 gr

UOVA 2

ALBUME 1

PER LA GLASSA

SUCCO DI LIMONE 30 ml

ZUCCHERO 70 gr

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Tritate finemente le noci e impastatele con lo zucchero e le uova intere.



3 Amalgamate bene l'impasto.

Con un mattarello spianate la pasta appena ottenuta e date forma ai biscottini.



4 Con una frusta preparate la glassa sbattendo l'albume con il succo di limone.



5 Unite lo zucchero.



6 Imburrate una teglia, o rivestitela con della carta forno e disponetevi i biscotti.

Spennellate i biscottini con la glassa appena realizzata.



7 Cuocete in forno a 250°C per circa 15 minuti.

Allorchè saranno appena dorati, levateli dal forno per servirli.